SOTO OUTDOOR SERIES

いぶし処

鍋型スモーカー

キッチン香房（こうぼう）

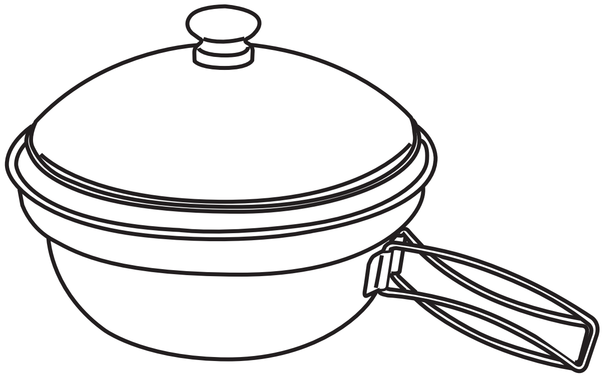
ST-125

＜生産物賠償責任保険付＞

取扱説明書

このたびは キッチン香房 ST-125を
お買い上げいただきまことに
ありがとうございました。

正しくお使いいただくため、ご使用の前に
この取扱説明書をよくお読みください。
またお読みいただいた後は大切に保管し
てください。



⚠注意

正しくご使用していただくためご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みください。またお読みいただいた後も大切に保管してください。

目次

キッチン香房の特徴　・・・1
特に注意していただきたいこと・・・2
各部の名称・組み立て方　・・・3
使用方法　・・・ 4～5
燻煙材について　・・・・・6
簡単レシピ　・・・・・7

◆キッチン香房の特徴

キッチン香房（こうぼう）の特徴

●本製品はガスコンロを熱源とした「スモークチップで行う燻製」、または熱源を必要としない「スモークスティックで行う燻製」のどちらにも使用できます。

●鍋型なので丸洗いも簡単にでき衛生的です。

●スモークチップとコンロがあれば約３分間という短時間で薫り付け程度の燻製ができます。

●スモークスティックを使用すればコンロを使わずに約60分で燻製ができます。

●ツマミは木製なので、本体が高温の時でも、ふたの開閉が可能です。

●余分な燻煙を排気する形状のため、食材に苦味が付きにくく燻製初心者の方でも簡単に燻製が作れます。

■仕様

製品名	キッチン香房
型　式	ST-125
サイズ	使用時：直径210×高さ160(㎜)
	収納時：直径210×高さ120(㎜)
重　量	約520g
材　質	鍋・フタ：ステンレス
	燻煙網：鉄（クロームメッキ）
	ツマミ：天然木

ご使用前に

●各部品が全て揃っているかご使用前に確認してください。

●各部品に破損等がないかご確認ください。

●最初にご使用になるときは、食器用洗剤をやわらかいスポンジにつけて十分に洗い、よくすすいでください。

◆特に注意していただきたいこと

警告（取扱いを誤った場合、使用者が死亡、又は重傷を負う可能性が想定されることを示します。）

■火災に注意
周囲に燃えやすい物や危険がないか必ず確認してからご使用ください。また、燃えやすい物の上で使用しないでください。火災など重大な事故を引き起こす恐れがあります。

■換気に注意。
必ず換気設備(換気扇等)のある場所または屋外でご使用ください。室内やテント内での使用は一酸化炭素中毒を招く恐れがあります。

■強風時使用禁止
強風の時には絶対に使用しないでください。転倒による事故、火災の恐れがあります。

■やけどに注意
調理中や調理直後、フタ・鍋・ハンドルは高温のため手袋を用い、絶対に素手でふれないでください。やけどをする恐れがあります。特にお子様には十分注意してください。

注意（取扱いを誤った場合、使用者が傷害を負う危険、及び物的損害のみの発生が想定されることを示します。）

●ガスコンロの熱源を使用する場合はガスコンロのゴトクの上に安定してのり、食材を入れてもバランスを崩さず、安定していることを確認してください。

●ガスコンロの熱源を使用する場合は弱火で燻煙を行ってください。鍋が空焚き状態になり、変形する恐れがあります。

●使用中は近くに必ず消火用の水を入れたバケツなどを用意してください。

●燻製終了後、スモークチップ・スモークスティックの燃えカスが水をかけるなどして消火していることを確認してから、捨ててください。

●チップに引火した場合は、ガスコンロの炎を止め引火したチップの火が消えるのを待ってから燻煙を再開してください。

●極端にチップが燃えると火災ややけどを引き起こす恐れがありますので十分注意してください。火力が強すぎないよう火力調整には十分注意してください。

●使用中は「キッチン香房」から離れないでください。ときどき「キッチン香房」の中を点検し、燻煙材の燃え方に異常がないか確認してください。

◆簡単レシピ

「スモークミックス」

今すぐ燻製が食べたい！３分間の超高速燻製。

材料

かまぼこ
はんぺん
プロセスチーズ
ちくわ
（各適宜）
ゆで卵 4個
煮汁（だし汁200cc、しょうゆ大さじ2、みりん大さじ1）
漬けタレ（しょうゆ大さじ2、酒大さじ2）

作り方

] かまぼこ、はんぺん、ちくわは食べやすい大きさに切ります。
ˆ ゆで卵は殻をむき、煮汁で20分ほど煮ます。
_]、ˆをプロセスチーズと一緒に網に並べ、漬けタレをぬり、そのまま1時間ほど乾燥させます。
` **スモークチップ**を使用し約３分間燻煙します。

●おすすめのスモークチップは、『さくら、なら』です。

コンロがなくても燻製出来る。60分間の、のんびり燻製。

材料

かまぼこ
はんぺん
プロセスチーズ
ちくわ
（各適宜）
ゆで卵 4個
煮汁（だし汁200cc、しょうゆ大さじ2、みりん大さじ1）
漬けタレ（しょうゆ大さじ2、酒大さじ2）

作り方

] かまぼこ、はんぺん、ちくわは食べやすい大きさに切ります。
ˆ ゆで卵は殻をむき、煮汁で20分ほど煮ます。
_]、ˆをプロセスチーズと一緒に網に並べ、つけタレをぬり、そのまま1時間ほど乾燥させます。
` **スモークスティック**を使用し約60分間燻煙します。

●おすすめのスモークスティックは、『さくら』です。

●調理前に手をよく洗い、衛生面に気をつけましょう。●使用する調理器具等は清潔なものを使いましょう。●食材は新鮮なものを使い、特に夏場の調理は食材が傷まないよう十分注意しましょう。●ここで紹介する料理は、完成後もなま物としてお考えいただきお早めにお召し上がりください。また、保存する場合は冷蔵庫をお使いください。

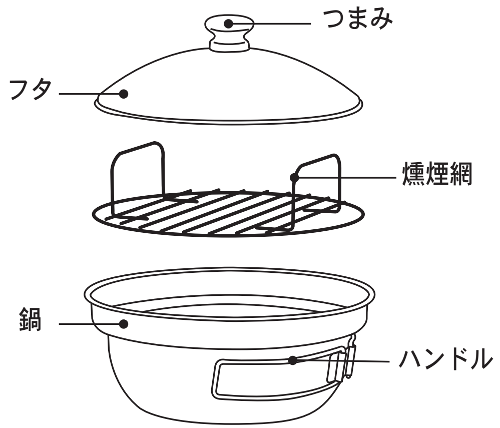
ご不明な点や不具合がございましたら、お買い求めになった販売店または当社「お客様係」フリーダイヤル 0120-75-5000までご相談ください。

SOTO OUTDOOR SERIES
いぶし処

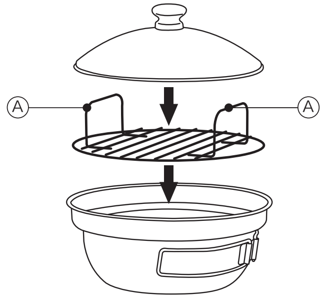
発売元
新富士バーナー株式会社
〒441-0314
愛知県宝飯郡御津町御幸浜1号地1-3
TEL0533-75-5000(代)　FAX0533-75-5033
http：//www.shinfuji.co.jp/
MADE IN JAPAN

◆各部の名称

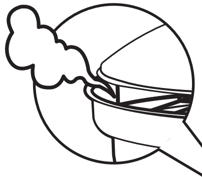
■各部の名称



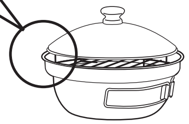
■組み立て方

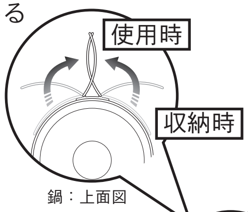


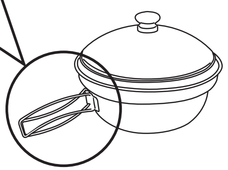
燻煙網のⒶ部分にフタが載るように
セットしてください。
鍋とフタの隙間がないように閉じる
ことは出来ません。



余分な煙を排気するため
の隙間ができます。
(約5mmほど)







ハンドル部分は２本の取っ手が
交差するようにして使用してく
ださい。
※燻煙中ハンドル部分は非常に熱くなります。必ず手袋などをご使用ください。

◆使用方法

■スモークスティックを使った燻製

燻製初心者の方におすすめ。

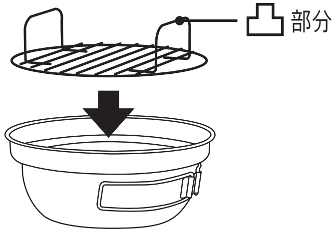
スモークスティック
こだわり派

(種類)
老舗さくら
新鮮ヒッコリー
旨味ブレンド
黒樽ウイスキーオーク

・ライターで簡単に着火できます。
・１本で約２時間の燻煙ができます。

①鍋の中に着火したスモークスティックを入れます。スモークスティックの炎が消え、燻煙が出ていることを確認して鍋(底)に置きます。

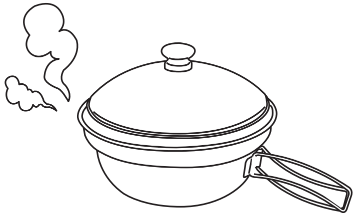
②網の凸部分が上になるよう鍋にセットします。



③食材を燻煙網に並べフタをします。
※食材同士が接触しないように並べることで、均一に色付きやすくなります。

※フタをした状態でも完全にフタは閉まりません(5mmほど隙間が空きます。)余分な煙を排気するための隙間です。

④換気の良い場所でフタをして約60分待ちます。食材の表面が黄色く色付き始めたら、お好みに合わせて燻煙時間を調節してください。



※燻煙中はときどきフタを開け、鍋の中を点検しスモークスティックの燃え方や食材に異常がないか確認してください。

スモークスティックを使用した燻製は、スモークチップを使った燻製にくらべ時間はかかりますが、コンロなどの熱源がなくても簡単においしい燻製が作れます。

■スモークチップを使った燻製

燻製経験者の方におすすめ。

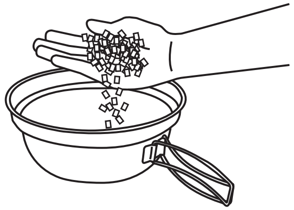
スモークチップス
熱燻の素

（種類）
老舗さくら
熟成りんご
新鮮ヒッコリー
厳選なら
純粋くるみ
旨味ブレンド
黒樽ウイスキーオーク

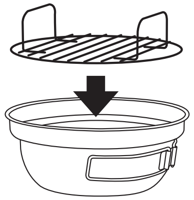
スモークチップス
たっぷり保缶（ほかん）

（種類）
老舗さくら
新鮮ヒッコリー
旨味ブレンド

①鍋の中にスモークチップを一握り(約30g)入れます。



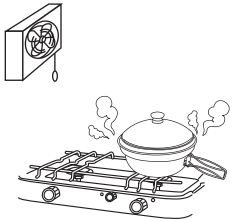
②燻煙網を図のように網の凸部分が上になるよう鍋にセットします。



③食材を燻煙網に並べフタをします。
※食材同士が接触しないように並べることで、均一に色付きやすくなります。

※フタをした状態でも完全にフタは閉まりません(5mmほど隙間が空きます。)余分な煙を排気するための隙間です。

④換気の良い場所でフタをして約3分ほど**弱火**で加熱します。食材の表面が黄色く色付き始めたら、お好みに合わせて燻煙時間を調節し召し上がってください。



※燻煙中はときどき、フタをあけ鍋の中を点検しスモークチップや食材に異常がないか確認してください。

⚠注意

使用中、本体(フタ・鍋・ハンドル)は高温になっています。やけどをする恐れがありますので、使用時は、必ず手袋等を着用してください。

⚠注意

スモークチップを使用して燻製する場合、鍋は空焚き状態になり茶色く変色しますが、ご使用に影響はありません。また、強火で使用すると、鍋底が変形することがありますので、必ず弱火で使用してください。
燻煙中は必ず換気扇等を回して使用してください。

◆燻煙材について

いぶし処 **キッチン香房**（こうぼう）では、別売品としてスモークチップス、スモークスティックの2つのタイプの燻煙材を使用できます。
燻製方法やお好みに合わせてお求めください。

スモークチップス **熱燻の素**
スモークチップス **たっぷり保缶**（ほかん）

熱源を用いて、熱燻、温燻に使用します。少量づつスモークチップを鍋に入れ、燃え尽きたら燃えカスを捨てて、交換しながら使う方法が最も適しています。あらかじめ燻煙時間の目安をたててスモークチップを用意してください。
※ザラメ砂糖をスモークチップに混ぜると色味がつややかに仕上がります。

スモークスティック **こだわり派**

ライターで着火が可能な燻煙材です。1本で約2時間燻煙が出続けます。温燻に使用します。

燻煙材の素材は、食材やお好みに合わせて選んでください。

種類	特　　徴
老舗さくら	強めの香りで肉類に最適。他のチップとのブレンドで魚類にも合います。
熟成りんご	甘くマイルドな香りで鶏肉や白身魚によく合います。
新鮮ヒッコリー	香りもよく肉にも魚にもよく合うポピュラータイプ。
厳選なら	色付きが良く、初心者向き。魚にもよく合います。
純粋くるみ	重厚で、上品な味。魚肉などオールマイティーに使用できます。
旨味ブレンド	広葉樹のブレンドです。全ての食材に使用できます。
お酒のおつまみに最適 黒樽ウイスキーオーク	洋酒がしみ込んだ樽を燻煙材にしました。鶏や白身魚に合います。